

手作りバター の 作り方

用意するもの

- ・牛乳 20cc
- ・生クリーム 30cc (乳脂肪分 4.7%のもの)

牛乳に生クリームを3:2の割合で混ぜると作ることができます。



作り方

牛乳 20cc に生クリーム 30cc を混ぜます。



フタをしめて、容器を上下に強く5分位振ります。
そうすると、右のようになります。



さらに振ると、牛乳(低脂肪乳)とバターに分離します。



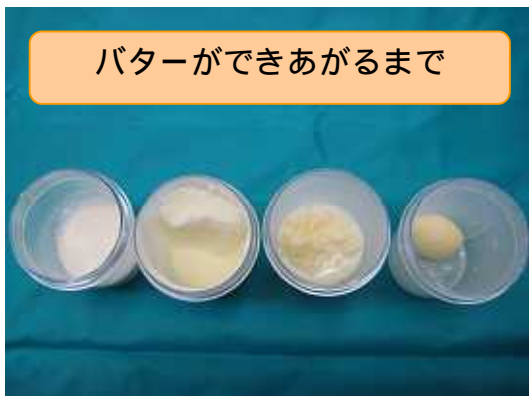
完全に分離したら、牛乳は飲むなどして、取り除いて下さい。



フタをして、容器を円を描くようにして1分位回します。
そうすると、右のようなバターが出来上がります。



バターができあがるまで



できあがったバターは水分が30%ほど含まれ、1.7%以下の本来のバターとは少し異なります。